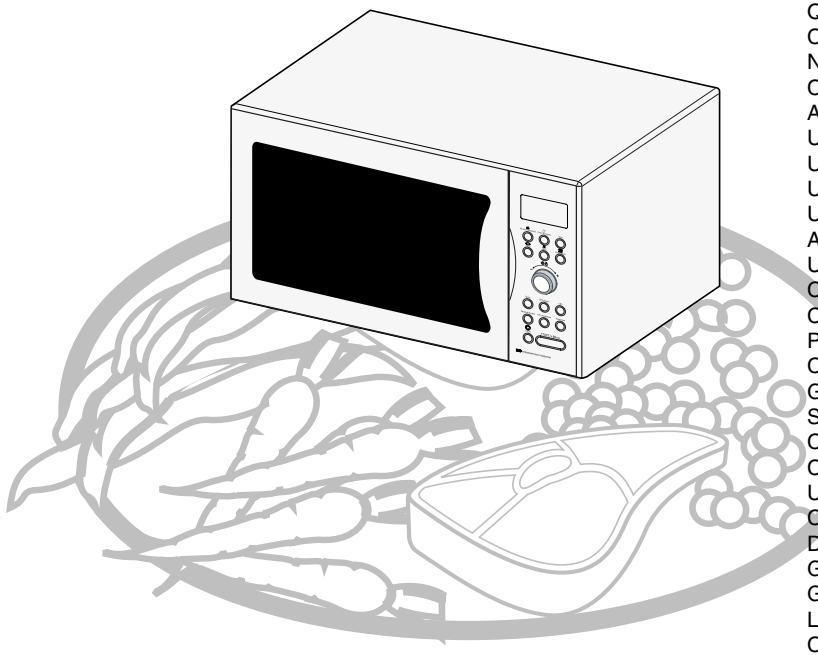
CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 1 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

SAMSUNG

HORNO MICROONDAS

Guía de cocción e instrucciones para el usuario

CE1071/CE1071A /
CE1071AT



Guía de búsqueda rápida 2
Uso del limpiador de vapor (CE1071A / CE1071AT) 2
Panel de control 3
Horno 4
Accesorios 4
Uso de este manual de instrucciones 5
Precauciones de seguridad 5
Instalación del horno microondas 6
Configuración de la hora 7
Cómo comprobar que su horno funciona correctamente 7
Cómo funciona un horno microondas 7
Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema 8
Cocción/Recalentamiento 8
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 9
Cómo detener la cocción 9
Ajuste del tiempo de cocción 9
Uso de la función de cocción automática 10
Uso de la función de recalentamiento automático 11
Uso de la función de descongelación 12
Uso de la función de Cafetería 13
Ajustes de la función Cafetería 13
Uso de la función Placa tostadora (CE1071AT)..... 14
Configuración de la función Placa tostadora (CE1071AT)..... 15
Cocción con varias etapas 16
Precalentamiento rápido del horno 16
Cocción por convección 17
Grill 17
Selección de los accesorios 18
Combinación de microondas y grill 18
Combinación de microondas y convección 19
Uso de la función de desodorización (CE1071)..... 20
Cómo cerrar de manera segura el horno microondas 20
Desconexión de la alarma 20
Guía de utensilios de cocina 21
Guía de cocción 22
Limpieza del horno microondas 30
Conservación y mantenimiento del horno microondas 31
Especificaciones técnicas 31

N.° de código: DE68-03343U-01

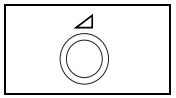
유진희D0604271540220C1(...)(MW0개발그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 2 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

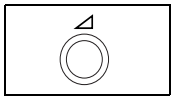
ES

Guía de búsqueda rápida

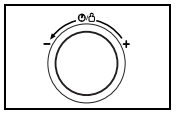
Quiero cocinar algo



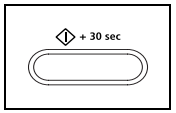
1. Coloque la comida en el horno.
   Pulse el botón **Microondas** (⊿).



2. Pulse el botón **Microondas** (⊿) hasta que aparezca el nivel de potencia correcto.

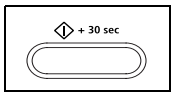


3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **control del dial** a su gusto.



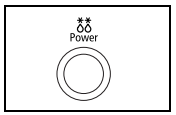
4. Pulse el botón **Inicio** (⏀).
   Resultado: La cocción dará comienzo
   - ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Deseo añadir 30 segundos extra

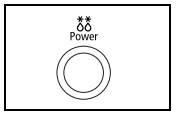


Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **+30sec** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

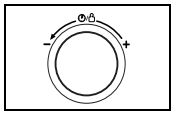
Quiero descongelar comida



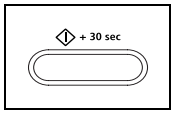
1. Coloque la comida congelada en el horno.
   Pulse el botón **Descongelar** (Power).



2. Seleccione la categoría de comida pulsando el botón **Descongelar** (Power), hasta que quede seleccionada la categoría de comida deseada.



3. Seleccione el peso girando el **control del dial** a su gusto.

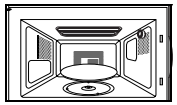


4. Pulse el botón **Inicio** (⏀).
   Resultado: La descongelación dará comienzo
   - ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

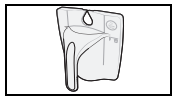
Uso del limpiador de vapor (CE1071A/CE1071AT)

El vapor que suministra el sistema de limpieza con vapor dejará empapada la superficie de la cavidad. De esta manera, podrá limpiar fácilmente la cavidad del horno.

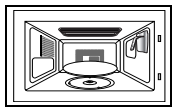
- ☛ Utilice esta función sólo cuando el horno se haya enfriado completamente. (Temperatura ambiente.)
- ☛ Utilice sólo agua normal, no agua destilada.
- ☛ Es mucho mejor que utilice la función de desodorización después de utilizar la función de limpieza con vapor.
- ☛ Si la puerta se abre durante esta operación, aparecerá “E-47”. (El agua del horno estará muy caliente debido a la función de limpieza con vapor).



1. Abra la puerta.

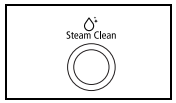


2. Llene de agua hasta la línea indicadora del interior del recipiente.
   (la línea indica unos 30 ml.)

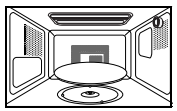


3. Coloque el recipiente de agua en el lado derecho del horno.

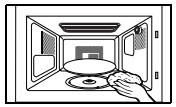
4. Cierre la puerta.



5. Pulse el botón **Limpieza con vapor** (Steam Clean).
   (La bombilla se enciende durante el tiempo de limpieza con vapor.)



6. Abra la puerta.



7. Limpie la cavidad del horno con un paño seco.
   Retire el plato giratorio y la parrilla inferior con la ayuda de un papel de cocina.

Advertencia

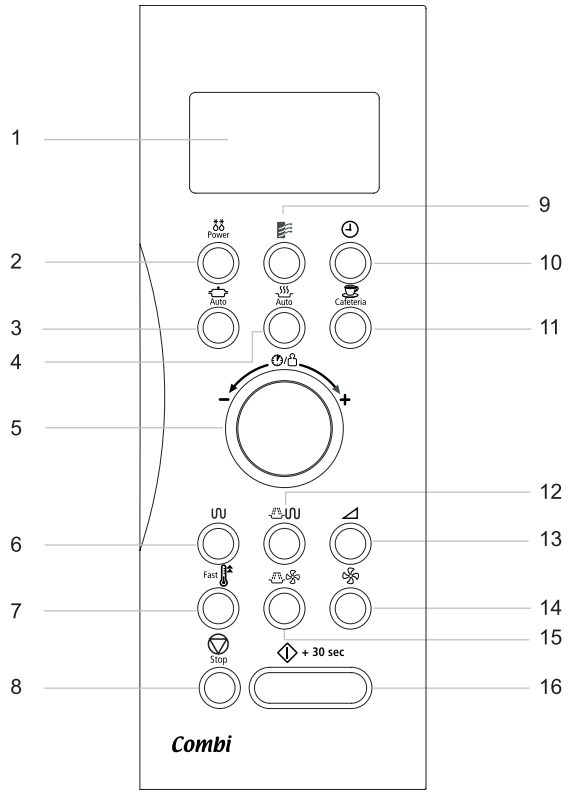
- El recipiente de agua sólo se puede utilizar en el modo **Limpieza con vapor**.
- Cuando cocine alimentos que no sean líquidos, retire el recipiente de agua, ya que puede dañar o quemar el horno microondas.

유진희D0604271540220C1) ***MW0가정그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 3 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

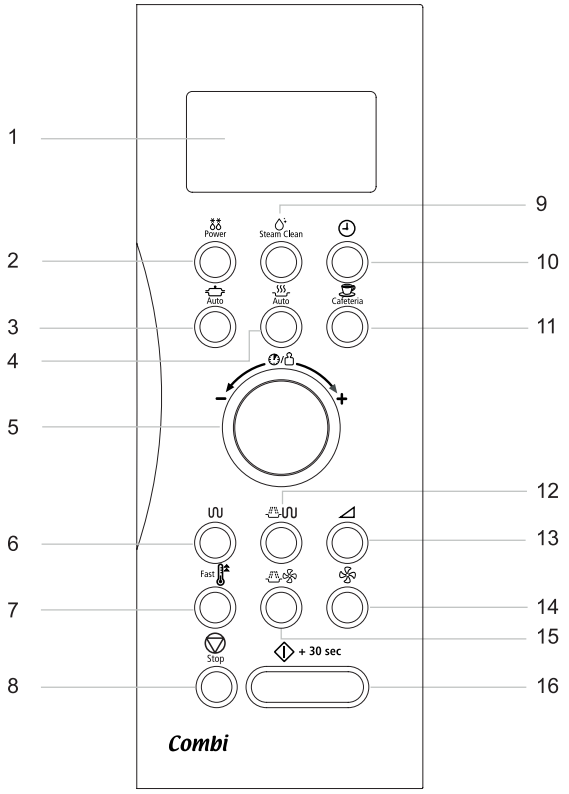
Panel de control

Modelo: CE1071



1. PANTALLA
2. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN
3. BOTÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
5. CONTROL DEL DIAL (tiempo de cocción y tamaño de la ración)
6. BOTÓN GRILL
7. BOTÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO
8. BOTÓN DETENER/CANCELAR
9. BOTÓN DE DESODORIZACIÓN
10. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
11. botón de cocción CAFETERÍA
12. BOTÓN DE MICROONDAS+GRILL
13. BOTÓN DE MICROONDAS
14. BOTÓN DE CONVECCIÓN
15. BOTÓN DE MICROONDAS+CONVECCIÓN
16. BOTÓN DE INICIO/+30 s (+30 sec)

Modelo: CE1071A / CE1071AT



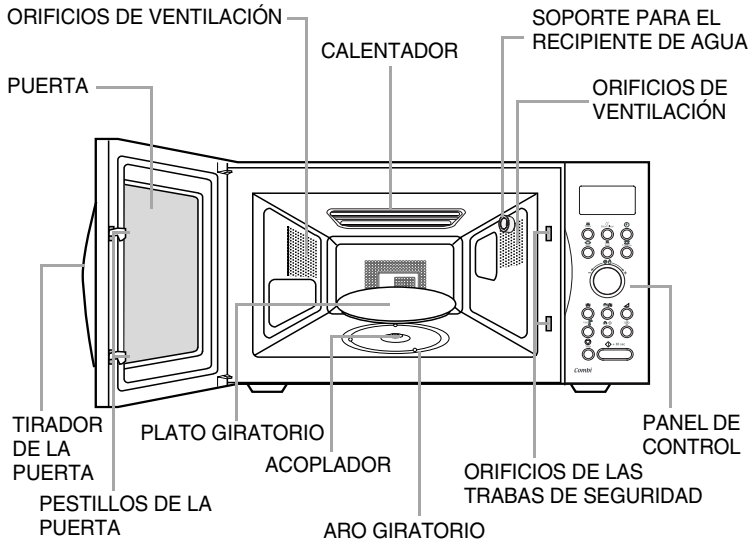
1. PANTALLA
2. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE DESCONGELACIÓN
3. BOTÓN DE LA FUNCIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA
4. BOTÓN DE LA FUNCIÓN DE RECALENTAMIENTO AUTOMÁTICO
5. CONTROL DEL DIAL (tiempo de cocción y tamaño de la ración)
6. BOTÓN GRILL
7. BOTÓN DE PRECALENTAMIENTO RÁPIDO AUTOMÁTICO
8. BOTÓN DETENER/CANCELAR
9. BOTÓN LIMPIEZA CON VAPOR
10. BOTÓN DE CONFIGURACIÓN DEL RELOJ
11. botón de cocción CAFETERÍA
12. BOTÓN DE MICROONDAS+GRILL
13. BOTÓN DE MICROONDAS
14. BOTÓN DE CONVECCIÓN
15. BOTÓN DE MICROONDAS+CONVECCIÓN
16. BOTÓN DE INICIO/+30 s (+30 sec)

유진희D0604271540220(1)~~(MWO가열실험(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 4 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

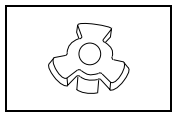
ES

Horno

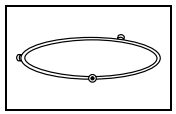


Accesorios

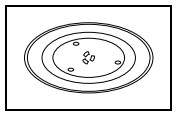
Según el modelo que haya adquirido, dispondrá de diversos accesorios que podrá usar de distintas maneras.



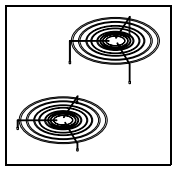
1. **Acoplador**: se debe colocar correctamente sobre el eje del motor situado en la base del horno.
   Objetivo: El acoplador acciona el plato giratorio.



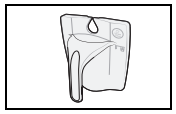
2. **Aro giratorio**: se debe colocar en el centro del horno.
   Objetivo: El aro giratorio aguanta el plato giratorio.



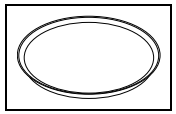
3. **Plato giratorio**: se debe colocar sobre el aro giratorio con el centro encajado en el acoplador.
   Objetivo: El plato giratorio se utiliza como superficie principal de cocción; se puede extraer fácilmente para su limpieza.



4. **Parrillas de metal** (parrilla superior, parrilla inferior): se deben colocar en el plato giratorio.
   Objetivo: Las parrillas de metal se pueden utilizar para cocinar dos platos al mismo tiempo. Se puede colocar un plato pequeño en la plataforma giratoria y un segundo plato en la parrilla.
   Las parrillas de metal se pueden utilizar en la cocción por convección, al grill y combinada.



5. **Recipiente de agua limpia**: se debe colocar en el lado derecho del horno. (sólo CE1071A/CE1071AT)
   Objetivo: El recipiente de agua se puede utilizar para limpiar.



6. **Placa tostadora**: se debe colocar en el plato giratorio (sólo CE1071AT).
   Objetivo: Esta placa se utiliza para dorar la parte inferior de la comida en las modalidades de microondas o de cocción en combinación con grill y para mantener la pasta y la masa de pizza crujientes.

유진희D0604271540220(1)... (MWO가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 5 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Uso de este manual de instrucciones

Gracias por comprar un horno microondas SAMSUNG. Las instrucciones para el usuario contienen información muy valiosa sobre cómo cocinar con este horno microondas:

- ***Precauciones de seguridad***
- ***Accesorios y utensilios de cocina***
- ***Consejos de cocina útiles***

Dentro de la cubierta encontrará una guía de búsqueda rápida en la que se explican las tres operaciones de cocción básicas:

- ***Cocción (modalidad microondas)***
- ***Descongelación***
- ***Cómo añadir un extra de 30 segundos si el plato no se ha cocinado correctamente o si necesita un recalentamiento adicional***

Al final del manual encontrará ilustraciones del horno y, lo que es más importante, del panel de control, para que pueda buscar los botones más fácilmente.

Las ilustraciones de los procedimientos paso a paso utilizan dos símbolos diferentes.

Importante **Nota**

PRECAUCIONES PARA EVITAR UN POSIBLE EXCESO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DE LAS MICROONDAS

Si no tiene en cuenta las siguientes precauciones de seguridad puede sufrir una exposición a la energía de las microondas perjudicial para su salud.

(a) Bajo ningún concepto intente hacer funcionar el horno con la puerta abierta, trate de forzar las trabas de seguridad (los pestillos de la puerta) ni inserte nada en los orificios de las trabas de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la puerta del horno y la parte delantera, ni permita que se acumulen restos de comida o de productos de limpieza en las superficies de contacto. Asegúrese de que la puerta y las superficies de contacto de la puerta estén limpias pasándoles primero un trapo húmedo y luego un trapo suave y seco tras cada uso.

(c) Si el horno está estropeado, no lo haga funcionar hasta que no lo haya reparado un técnico cualificado por el fabricante. Es especialmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños en:
(1) La puerta (curvada)
(2) Las bisagras de la puerta (rotas o flojas)
(3) Los cierres y las superficies de cierre

(d) Sólo el personal cualificado del servicio técnico de microondas, formado por el fabricante, debe reparar y ajustar el horno.

Precauciones de seguridad

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES. LÉALAS ATENTAMENTE Y GUÁRDELAS PARA FUTURAS CONSULTAS.

Antes de cocer sólidos o líquidos en su horno microondas, compruebe que se hayan tomado las siguientes precauciones de seguridad.

- Utilice sólo utensilios que sean aptos para el microondas;
  NO utilice recipientes metálicos, vajillas con adornos dorados o plateados, pinchos, tenedores, etc.
  Retire los cierres metalizados de las bolsas de papel o de plástico.

  Motivo: Se pueden producir chispas o arcos eléctricos que dañen el horno.
- Cuando caliente alimentos en recipientes de papel o plástico, vigile el horno ya que existe un riesgo de incendio.
  No utilice el horno microondas para secar papeles ni tejidos.
- Las cantidades pequeñas de alimentos requieren un tiempo de cocción o calentamiento más corto.
  Si se sobrepasa el tiempo permitido se pueden sobrecalentar o quemar.
- Si nota humo, apague o desenchufe el aparato y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
- El calentamiento de bebidas con el microondas puede provocar ebulliciones eruptivas con retraso. Por lo tanto tenga cuidado al manejar el recipiente.
  Para evitarlo deje **SIEMPRE** que pase un tiempo de al menos 20 segundos después de apagar el horno para que se iguale la temperatura.
  Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar.
  En caso de quemaduras, siga las instrucciones de PRIMEROS AUXILIOS:
  * Sumerja la zona quemada en agua fría durante al menos 10 minutos.
  * Cúbrala con una gasa seca y limpia.
  * No aplique cremas, aceites ni lociones.
- No rellene **NUNCA** el recipiente hasta el borde y elija uno que sea más ancho en la parte superior que en la inferior, para evitar que el líquido rebose al hervir. Las botellas con cuellos estrechos también pueden explotar si se sobrecalientan. **NO CALIENTE NUNCA** un biberón con la tetina puesta, puesto que puede explotar si se calienta demasiado.
- El contenido de los biberones y de los tarros de papilla debe agitarse o removerse y comprobar su temperatura antes de dárselo al niño para evitar que se queme.
- No caliente en el microondas los huevos con la cáscara ni los huevos cocidos, ya que podrían explotar aun después de finalizar el tiempo de calentamiento. No caliente tampoco recipientes, botellas ni tarros herméticos o sellados al vacío, nueces con cáscara, tomates, etc.
- Limpie el horno con regularidad y retire cualquier resto de comida.
- Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad a la vida del aparato y provocar riesgos innecesarios.
- **NO** cubra las ranuras de ventilación con papel o trapos. Podrían incendiarse al contacto con el aire caliente que sale del horno por esas ranuras.
  El horno puede sobrecalentarse y apagarse automáticamente. Se quedará sin funcionar hasta que se haya enfriado lo suficiente.
- **UTILICE SIEMPRE** manoplas para sacar un plato del horno a fin de evitar quemaduras accidentales.

유진희D0604271540220C1) ~ 4QMW0가전그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 6 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

Precauciones de seguridad (continuación)

- **NO** toque los elementos calefactores ni las paredes del interior del horno hasta que éste se haya enfriado.
- No sumerja en agua ni el cable de alimentación eléctrica ni el enchufe, y mantenga el cable alejado de superficies calientes. No haga funcionar el aparato si el cable de alimentación eléctrica o el enchufe están dañados.
- Al abrir la puerta, manténgase a una distancia de medio metro del aparato.

Motivo: El aire caliente y el vapor liberados pueden provocar quemaduras.

- Puede que oiga un chasquido durante el funcionamiento (especialmente si el horno está descongelando).

Motivo: Este sonido es normal cuando la salida de potencia eléctrica está cambiando.

- **NO** ponga en marcha el microondas si está vacío. La alimentación se cortará automáticamente por motivos de seguridad. Puede usarlo normalmente después de dejarlo reposar durante al menos 30 minutos.
  Se recomienda dejar siempre un vaso con agua en el interior. El agua absorberá las microondas si se pone en marcha el horno accidentalmente.
- El microondas no debe instalarse en el interior de un armario.

IMPORTANTE

- **NUNCA** se debe permitir a los niños que jueguen con el microondas ni que lo usen. Tampoco se debe dejar de vigilar a los niños si están cerca del microondas en uso. Los objetos que interesen a los niños no se deben almacenar ni ocultar encima o dentro del microondas.
- Este electrodoméstico no está pensado para que lo usen personas (incluidos los niños) con las capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o faltas de conocimiento y experiencia, sin la supervisión o las indicaciones de una persona responsable que garantice un uso seguro del aparato.
- No deje que los niños jueguen con el electrodoméstico.
- El aparato se calienta durante su uso. Evite tocar los elementos calefactores del interior del horno.
- **NO** use limpiadores abrasivos ni útiles metálicos afilados para limpiar la puerta de cristal del horno, ya que pueden rayar la superficie y producirse rotura del cristal (si lo hay).

ADVERTENCIA:
Si la puerta o los cierres de ésta están dañados no se debe usar el horno hasta que no lo haya reparado la persona competente.

ADVERTENCIA:
Es arriesgado que otra persona que no sea la adecuada realice la reparación, ya que ésta entraña la retirada de una cubierta que protege contra la exposición a la energía de las microondas.

ADVERTENCIA:
Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados, ya que tienen tendencia a explotar.

ADVERTENCIA:
No permita que los niños utilicen el horno sin supervisión si no les ha dado las instrucciones correctas para que puedan utilizar el horno de manera segura y saben el peligro que entraña hacer mal uso de él.

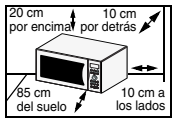
ADVERTENCIA:
Cuando el horno está funcionando en el modo de combinación, los niños sólo lo deben utilizar bajo la vigilancia de los adultos ya que las temperaturas que se generan son altas.

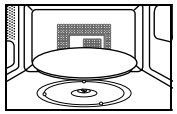
ADVERTENCIA:
Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. No deje que los niños se acerquen.

- Por motivos de seguridad, no limpie el aparato con un limpiador de alta presión ni de vapor.

Instalación del horno microondas

Coloque el horno en una superficie plana y nivelada a una altura mínima de 85 cm del suelo. La superficie debe poseer la firmeza suficiente para sostener el peso del horno con seguridad.





1. Cuando instale el horno, la ventilación debe ser la adecuada, dejando para ello 10 cm (4 pulg.) de espacio como mínimo por detrás y en los laterales y 20 cm (8 pulg.) de espacio por encima.
2. Retire todo el material de embalaje del interior del horno. Instale el aro giratorio y el plato giratorio.
   Compruebe que el plato giratorio gira sin problemas.
3. Este horno microondas debe colocarse de modo que el enchufe sea accesible.

☛ Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial o un conjunto proporcionado por el fabricante o su agente de servicio técnico.
Por motivos de seguridad personal, conecte el cable a una toma de CA de tierra de 3 clavijas, 230 voltios y 50 Hz. Si el cable de alimentación está dañado, se debe reemplazar por un cable especial.

☛ No instale el microondas en entornos húmedos o calientes, como las inmediaciones de un horno tradicional o un radiador. Deben respetarse las especificaciones de suministro eléctrico del horno, y cualquier prolongación del cable debe ser del mismo estándar que el cable de alimentación suministrado con el horno. Limpie el interior y los cierres de la puerta con un paño húmedo antes de utilizar el horno microondas por primera vez.

유진희D0604271540220(1)... MW0가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

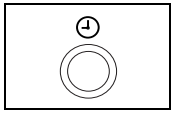
CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 7 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Configuración de la hora

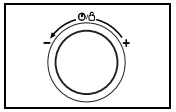
El horno microondas tiene un reloj incorporado. La hora puede aparecer en formato de 12 o de 24 horas. Debe ajustar el reloj:

- ***Cuando instale por primera vez el horno microondas***
- ***Después de un apagón eléctrico***

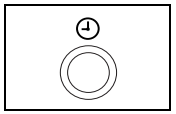
✉ No olvide volver a ajustar el reloj cuando cambie del horario de verano al de invierno y viceversa.



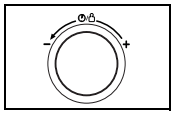
1. **Para que aparezca la hora en el...** / **Pulse el botón Reloj...**
   Formato de 12 horas — Una vez
   Formato de 24 horas — Dos veces



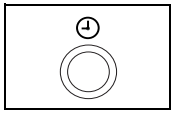
2. Gire el **control del dial** para ajustar la hora.



3. Pulse el botón **Reloj**.



4. Gire el **control del dial** para ajustar los minutos.



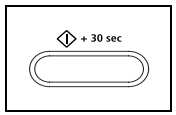
5. Cuando aparezca la hora correcta, pulse el botón **Reloj** para iniciar éste.
   Resultado: La hora aparecerá siempre que no utilice el horno microondas.

Cómo comprobar que su horno funciona correctamente

El siguiente procedimiento de ejemplo permite comprobar si el horno funciona correctamente en todo momento. Si tiene dudas, consulte el apartado titulado "Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema".

✉ El horno debe conectarse a la toma de corriente adecuada. El plato giratorio debe estar colocado en el horno. Si utiliza un nivel de potencia eléctrica distinto del máximo (100% - 900 W), el agua tardará más en hervir.

Abra la puerta del horno tirando del pomo situado en la parte derecha de la puerta. Coloque un vaso de agua en el plato giratorio. Cierre la puerta.



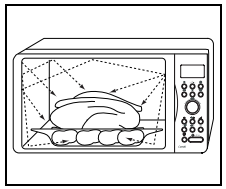
Pulse el botón **Inicio** (◇) y establezca el tiempo en 4 o 5 minutos, pulsando el botón **Inicio** (◇) el número adecuado de veces.
Resultado: El horno calentará el agua durante 4 o 5 minutos. A continuación el agua empezará a hervir.

Cómo funciona un horno microondas

Las microondas son ondas electromagnéticas de alta frecuencia. La energía que liberan permite cocinar o recalentar la comida sin que se altere la forma ni el color.
Puede utilizar este horno microondas para:

- ***Descongelar***
- ***Recalentar***
- ***Cocinar***

Bases de la cocción



1. Las microondas generadas por el magnetrón se reflejan en la cavidad y se distribuyen de manera uniforme a medida que la comida da vueltas en el plato giratorio. De esta forma la comida se cocina uniformemente.
1.
2. Las microondas son absorbidas por el alimento hasta llegar a una profundidad de aproximadamente 1 pulg. (2,5 cm). Así, la cocción continúa mientras el calor se disipa dentro de la comida.
3. Los tiempos de cocción varían según el recipiente utilizado y las propiedades del alimento:
   - Cantidad y densidad
   - Contenido en agua
   - Temperatura inicial (refrigerado o no)

☛ Como el centro del alimento se cocina mediante disipación del calor, la cocción continúa incluso cuando el alimento se ha retirado del horno. Por lo tanto, los tiempos de espera especificados en las recetas y en este manual deben respetarse para garantizar:

- Que la parte central del alimento también se haya cocinado
- Que exista la misma temperatura en todo el alimento

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 8 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

Qué hacer en caso de duda o si tiene un problema

Familiarizarse con un electrodoméstico nuevo siempre lleva algún tiempo. Si se encuentra con alguno de los problemas enumerados a continuación, intente probar las soluciones que se le ofrecen. Puede que de esta forma se ahorre el tiempo y la molestia de llamar innecesariamente al servicio técnico.

- He aquí algunas incidencias frecuentes.
  - Condensación dentro del horno
  - Flujo de aire alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Reflexión de luz alrededor de la puerta y de la carcasa exterior
  - Escape de vapor procedente de la puerta o los conductos de ventilación
- La comida no se cuece en absoluto
  - ¿Ha ajustado el temporizador correctamente y pulsado el botón **Inicio** (⏀)?
  - ¿Está la puerta cerrada?
  - ¿Ha sobrecargado el circuito eléctrico de modo que los fusibles se han fundido o se ha producido un cortocircuito?
- La comida se ha cocido de más o de menos
  - ¿Ha establecido la duración de cocción adecuada para este tipo de comida?
  - ¿Ha seleccionado un nivel de potencia adecuado?
- Se producen chasquidos o chispas dentro del horno (arcos eléctricos).
  - ¿Utiliza un plato con adornos metálicos?
  - ¿Ha dejado un tenedor u otro utensilio metálico dentro del horno?
  - ¿Hay papel de aluminio muy cerca de las paredes interiores?
- El horno provoca interferencias con radios o televisores
  - Puede que observe leves interferencias en televisores o radios cuando el horno esté en funcionamiento. Se trata de algo normal.
    - * Solución: Instale el horno alejado de televisores, radios y antenas.
  - Si el microprocesador del horno detecta interferencias, puede que la pantalla vuelva a cero.
    - * Solución: Desconecte el enchufe eléctrico y vuelva a conectarlo. Restablezca la hora.
- Aparece el mensaje “E-24"
  - El mensaje “E-24” se activa automáticamente antes de producirse el sobrecalentamiento del horno microondas. Cuando se active el mensaje "E-24", pulse la tecla "Detener/Cancelar" para utilizar la modalidad de inicialización.

Si las directrices anteriores no permiten resolver el problema, póngase en contacto con el centro de servicio al cliente de Samsung.
Tenga lista la siguiente información:

- ***Los números de serie y de modelo, que están impresos normalmente en la parte posterior del horno***
- ***La garantía***
- ***Una descripción clara del problema***

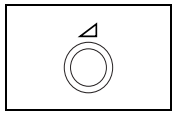
A continuación, póngase en contacto con su distribuidor local o con el servicio de posventa de SAMSUNG.

Cocción/Recalentamiento

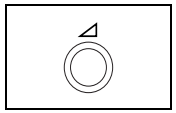
El procedimiento siguiente explica cómo cocer o recalentar comida.

☛ Compruebe SIEMPRE los ajustes de cocción antes de dejar el horno funcionando solo.

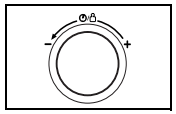
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta. Nunca active el horno microondas en vacío.



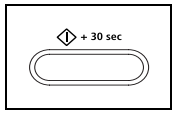
1. Pulse el botón **Microondas** (⊿).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo microondas)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando de nuevo el botón **Microondas** (⊿) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente. Consulte la tabla de niveles de potencia que aparece a continuación para obtener más detalles.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
Resultado: Se visualizará el tiempo de cocción.



4. Pulse el botón **Inicio** (⏀).
Resultado: La luz del horno se encenderá y comenzará a girar el plato giratorio. La cocción se ha iniciado y cuando haya terminado:
- El horno emitirá un pitido y hará parpadear un “0” cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber el nivel de potencia actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Microondas** (⊿) una vez. Si desea cambiar el nivel de potencia durante la cocción, pulse el botón **Microondas** (⊿) dos veces o más para seleccionar el nivel de potencia deseado.

- **Inicio rápido:**

✉ Si desea calentar un plato durante un periodo corto de tiempo a potencia máxima (900 W), también puede pulsar el botón **Inicio** (⏀) una vez por cada 30 segundos de tiempo de cocción. El horno empezará a funcionar inmediatamente.

유진희D0604271540220C1) ***@MWO가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 9 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre seis niveles de potencia.

Nivel de potencia	Porcentaje	Salida
ALTO	100 %	900 W
MEDIO ALTO	67 %	600 W
MEDIO	50 %	450 W
MEDIO BAJO	33 %	300 W
DESCONGELAR	20 %	180 W
BAJO	11 %	100 W

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

Si selecciona un...	El tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

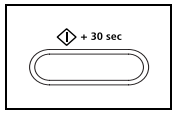
- ***Controlar la comida***
- ***Dar la vuelta a la comida o removerla***
- ***Dejar reposar***

Para detener la cocción...	Debe...
Temporalmente	Abrir la puerta. Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **Inicio** (◇).
Completamente	Pulsar el botón **Parar** (▽). Resultado: La cocción se detendrá. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Parar** (▽).

Ajuste del tiempo de cocción

Puede aumentar el tiempo de cocción pulsando el botón +30sec una vez por cada 30 segundos que se quieran añadir.

- ***Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción simplemente abriendo la puerta***
- ***Aumentar el tiempo restante de cocción***



Para aumentar el tiempo de cocción de la comida, pulse el botón **Inicio** (◇) una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Inicio** (◇) seis veces.

유진희D0604271540220C1) ***(GMWO가전그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 10 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

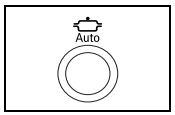
Uso de la función de cocción automática

ES

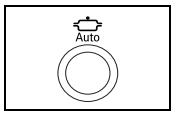
Las cinco funciones de Cocción automática (Auto) incluyen/proporcionan tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el control del dial.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

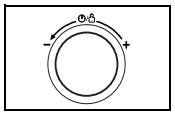
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



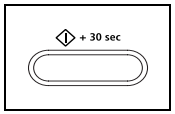
1. Pulse el botón de cocción automática **Auto** (Auto).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de cocción automática **Auto** (Auto). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción automática, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1 y 2 se ejecutan sólo con energía microondas.
Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y grill.
El programa 5 se ejecuta con una combinación de microondas y convección.

Código	Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Verdura fresca**	200-250 g 300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Pese las verduras después de lavar, limpie y corte en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua al cocinar con 200-250 g, añada 45 ml (3 cucharadas soperas) para 300-450 g y añada 60-75 ml (4-5 cucharadas soperas) para 500-750 g. Remueva después de la cocción. Cuando cocine cantidades más grandes, remuévalas una vez durante la cocción.
2.	**Patatas peladas**	300-350 g 400-450 g 500-550 g 600-650 g 700-750 g	2-3 min	Pese las patatas después de pelarlas, lávelas y córtelas en porciones parecidas. Coloque en un recipiente de cristal con tapa. Añada 45 ml (3 cucharadas soperas) de agua cuando cocine 300-450 g, añada 60 ml (4 cucharadas soperas) para cocinar 500-750 g.
3.	**Pescado asado**	200-300 g (1 pieza) 400-500 g (1-2 piezas) 600-700 g (2 piezas)	3 min	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque los pescados uno junto al otro, cabeza con cola, sobre la parrilla metálica superior. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
4.	**Pollo troceado**	200-300 g (1 porción) 400-500 g (2 piezas) 600-700 g (3 piezas)	2-3 min	Unte con aceite las piezas de pollo y sazone con pimienta, sal y pimentón. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la piel hacia abajo. Dé la vuelta en cuanto suene el pitido.
5.	**Roast Beef/ Cordero asado**	900-1000 g 1200-1300 g 1400-1500 g	10-15 min	Unte con aceite la ternera o el cordero y sazónelos (sólo pimienta, la sal se debe añadir una vez asados). Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte de la grasa hacia abajo. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Una vez asada la carne y durante el tiempo de reposo, envuelva en papel de aluminio.

유진희D0604271540220(1)... (MW0가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

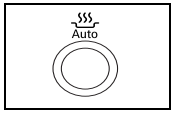
CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 11 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Uso de la función de recalentamiento automático

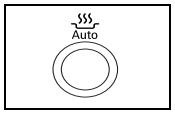
Las cuatro funciones de Recalentamiento automático (Auto) proporcionan cuatro tiempos de cocción preprogramados. No es necesario establecer los tiempos de cocción ni el nivel de potencia.
Puede ajustar el tamaño de la ración girando el control del dial.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para el microondas.

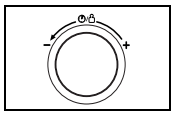
Abra la puerta. Coloque la comida en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



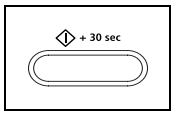
1. Pulse el botón de recalentamiento automático **Auto** (Auto).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón de recalentamiento automático **Auto** (Auto). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **control de dial**.



4. Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.
◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de cocción y recalentamiento automáticos, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Los programas 1 y 2 se ejecutan sólo con energía microondas.
Los programas 3 y 4 se ejecutan con una combinación de microondas y convección.

Código	Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Comida preparada** (refrigerada)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3 min	Coloque en un plato de cerámica y cubra con un film transparente para microondas. Este programa es adecuado para comidas que consten de 3 componentes (por ejemplo, carne con salsa, verduras y un acompañamiento como patatas, arroz o pasta).
2.	**Sopa/salsa** (refrigeradas)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min	Vierta en un plato sopero profundo de cerámica o en un cuenco y cubra con una tapa de plástico mientras se calienta. Remueva la sopa tan pronto como el horno empiece a pitar (el horno sigue funcionado y se detiene cuando se abre la puerta). Remueva con cuidado antes y después del tiempo de reposo.
3.	**Pizza congelada**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Coloque una pizza congelada (-18 °C) en la parrilla superior; coloque dos pizzas congeladas, una en la parrilla inferior y otra en la parrilla superior.
4.	**Panecillos congelados**	100-150 g 200-250 g 300-350 g 400-450 g	3-5 min	Coloque de 2 a 6 panecillos congelados (-18 °C) en círculo sobre la parrilla inferior. Coloque 8 panecillos congelados equitativamente entre la parrilla inferior y la parrilla superior. Este programa es ideal para pequeños productos congelados de panadería como panecillos, bollitos y pequeñas baguettes.

유진희D0604271540220(1) 삼성MW0개발그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 12 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

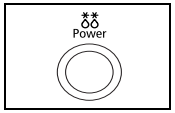
Uso de la función de descongelación

ES

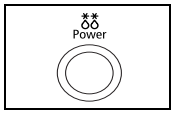
La función de descongelación Descongelar ( ) permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

☛ Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.

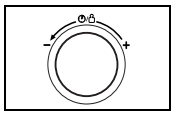
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un cacharro de cerámica en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.



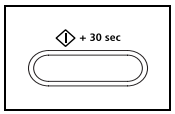
1. Pulse el botón **Descongelar** ( ).



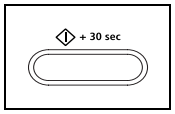
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Descongelar** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- La descongelación dará comienzo.
- El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.



5. Pulse de nuevo el botón **Inicio** ( ) para finalizar la descongelación.
Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

☛ También puede descongelar comida manualmente. Para ello, seleccione la función microondas con un nivel de potencia de 180 W. Consulte el apartado titulado "Descongelación" en la página 26 para obtener más detalles.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida.
Coloque carne, ave o pescado en un plato de cristal plano o en un plato de cerámica; disponga el pan y los pasteles sobre papel de cocina.

Código	Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Carne**	200-2000 g	20-90 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
2.	**Aves**	200-2000 g	20-90 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para un pollo entero y en porciones.
3.	**Pescado**	200-2000 g	20-60 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal tanto para un pescado entero como para filetes de pescado.
4.	**Pan/Torta**	125-1000 g	10-60 min	Coloque el pan horizontalmente sobre un trozo de papel de cocina y gírelo tan pronto como el horno emita un pitido. Coloque la torta en un plato de cerámica y, si es posible, gírela tan pronto como el horno emita pitidos. (El horno seguirá funcionando y se detendrá cuando abra la puerta.) Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles, bollos, tartas de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, tartas de fruta y nata o pasteles con cobertura de chocolate.
5.	**Fruta**	100-600 g	5-20 min	Extienda la fruta uniformemente en una bandeja de cristal plana. Este programa es ideal para todo tipo de fruta.

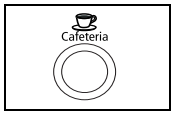
유진희D0604271540220C1)-(MWO가열그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 13 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

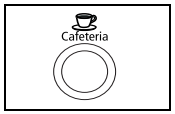
Uso de la función Cafetería

Con la función Cafetería ( ), el tiempo de cocción se ajusta automáticamente.

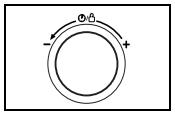
Para empezar, coloque la comida en el centro del plato giratorio y cierre la puerta.



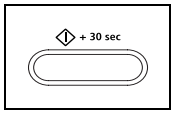
1. Pulse el botón **Cafetería** ( ).



2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Cafetería** ( ). Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Ajustes de la función Cafetería

La siguiente tabla presenta programas automáticos para recalentar bebidas y descongelar y calentar pasteles congelados. Contiene sus cantidades, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas.

El programa número 1 usa sólo el modo microondas. El programa número 2 usa una combinación de microondas y convección.

Código	Alimento	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
1.	**Bebidas (Café, leche, té, agua)** (temperatura ambiental)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	1-2 minutos	Vierta el líquido en tazas de cerámica y caliente sin cubrir. Si es una taza, coloque en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 o 4, en círculo. Deje calentar en el horno microondas. Remueva las bebidas antes y después del tiempo de reposo. Tenga cuidado al sacar las tazas (consulte las instrucciones de seguridad para líquidos).
2.	**Pasteles congelados**	200-300 g 400-500 g 600-700 g 800-900 g 1000-1100 g 1200-1300 g	5-25 minutos	Coloque el pastel congelado en el centro, coloque los pedazos de pastel congelado en círculo en la parrilla inferior. Coloque la parrilla en medio del plato giratorio. Gracias a la convección el pastel se calentará y quedará crujiente. Este programa es adecuado para pasteles (redondos) y en porciones, como tartas de fruta con cobertura dorada, tartas glaseadas o con semillas. No es adecuado para pasteles rellenos de nata ni con cobertura de chocolate.

ES

유진희D0604271540220(1)-(4)MW0가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 14 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Uso de la función Placa tostadora (CE1071AT)

ES

Normalmente, cuando se cocina en un horno microondas con el grill o la modalidad microondas en hornos por convección/grill, la parte inferior de repostería y pizzas se humedece. El uso de la placa tostadora de Samsung le ayudará a obtener resultados crujientes.

La placa tostadora también se puede utilizar para bacon, huevos, salchichas, etc.

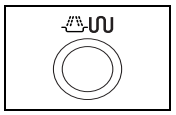
☛ Antes de utilizar la placa tostadora, precaliéntela seleccionando la modalidad de combinación de 3 a 5 minutos:
- Combinación de convección (250 °C) y microondas (600 W de nivel de potencia) o
- Combinación de grill y microondas (600 W de nivel de potencia)

1. Precaliente la placa tostadora, como se ha explicado.
- Utilice siempre guantes de horno ya que la placa tostadora estará muy caliente.

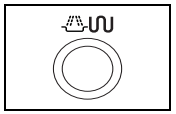
2. Si cocina alimentos como panceta y huevos, unte la placa con aceite para que se doren correctamente.

3. Coloque la comida en la placa tostadora.
- No coloque ningún recipiente que no sea resistente al calor (cuencos de plástico, por ejemplo).

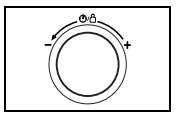
4. Ponga la placa tostadora en el plato giratorio o en la parrilla inferior del horno microondas.
- No la coloque nunca sin el plato giratorio.



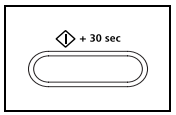
5. Pulse el botón **Microondas+Grill** ( ).



6. Seleccione el nivel de potencia correcto pulsando el botón **Microondas+Grill** ( ).

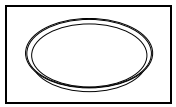


7. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



8. Pulse el botón **Inicio/+30sec**.
Resultado: La cocción dará comienzo.
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Cómo limpiar la placa tostadora



La mejor manera de limpiarla es lavarla con agua caliente y detergente. A continuación, enjuáguela con agua limpia. No utilice un cepillo ni una esponja dura, ya que podría dañar la capa superior.

☛ Como está recubierta por una capa de teflón, si se usa incorrectamente puede dañarla.
- No corte nunca los alimentos en la placa. Retire la comida de la placa tostadora antes de cortarla.
- De la vuelta a la comida preferentemente con una espátula de madera o de plástico.

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 15 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Configuración de la función Placa tostadora (CE1071AT)

Es recomendable precalentar la placa tostadora directamente en el plato giratorio.
Precaliente la placa tostadora con la función 600 W + grill durante 5 minutos y siga los tiempos y las instrucciones de la tabla.

Alimento	CANTIDAD	TIEMPO DE PRECALENTAMIENTO (MIN)	MODO DE COCCIÓN	TIEMPO DE COCCIÓN (MIN)	RECOMENDACIONES
Panceta	4-6 lonchas (80 g)	3	600 W + grill	3-4	Precaliente la placa tostadora. Coloque las lonchas una junto a la otra. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Tomates al grill	200 g	3	300 W + grill	3-4	Precaliente la placa tostadora. Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Póngalos en círculo en la placa tostadora y coloque ésta en la rejilla superior.
Tortilla	300 g	3-4	450 W + grill	3½-4½	Precaliente la placa tostadora y úntela con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque las verduras frescas troceadas en la placa tostadora (por ejemplo, trozos de pimiento, cebolla, calabacín y champiñones). Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Verduras al grill	250 g	3-4	450 W + grill	7-8	Precaliente la placa tostadora y úntela con 1 cucharada sopera de aceite. Coloque las verduras frescas troceadas en la placa tostadora (por ejemplo, trozos de pimiento, cebolla, calabacín y champiñones). Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Mini rollitos de primavera congelados con cobertura	250 g	2-3	1er paso: 300 W + 250 °C 2º paso: Sólo grill	1er paso: 6-7 2º paso: 5-6	Precaliente la placa tostadora. Distribuya uniformemente los rollitos en la placa. Ponga la placa en la parrilla inferior.
Pizza congelada	300-400 g	4-5	600 W + grill	6-8	Precaliente la placa tostadora. Coloque la pizza congelada en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior.
Baguettes congeladas (congelado)	250 g	3-4	300 W + 250 °C	10-12	Precaliente la placa tostadora. Este programa es adecuado para baguettes con cobertura (por ejemplo, verduras, jamón y queso). Ponga la placa tostadora en la parrilla inferior.
Nuggets de pollo (congelados)	250 g	4	600 W + grill	6-7	Precaliente la placa tostadora. Unte la placa con una cucharada sopera de aceite. Ponga los nuggets en la placa tostadora. Coloque la placa tostadora en la parrilla superior. Dé la vuelta a los nuggets cuando hayan pasado 4-5 minutos.

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 16 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

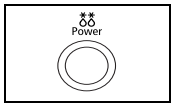
ES

Cocción en varias etapas

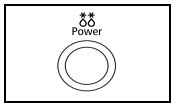
El horno microondas se puede programar para que cocine alimentos hasta en tres etapas (los modos de convección, microondas+convección y precalentamiento rápido no se pueden utilizar en la cocción con varias etapas). Ejemplo: Desea descongelar comida y cocinarla sin tener que volver a ajustar el horno después de cada etapa. De esta forma, podrá descongelar y cocinar un pollo de 1,8 kg en tres etapas:

- ***Descongelación***
- ***Cocción por microondas durante 30 minutos***
- ***Grill durante 15 minutos***

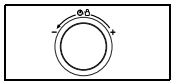
☛ La descongelación debe ser la primera etapa. La combinación y el grill sólo se pueden utilizar una vez durante las restantes dos etapas. No obstante, la modalidad microondas se puede utilizar dos veces (a dos niveles de potencia diferentes).



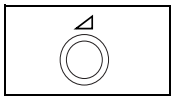
1. Pulse el botón **Descongelar** (Power).



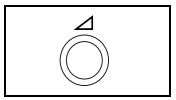
2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Descongelar** (Power).



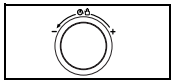
3. Ajuste el peso girando el **control del dial** el número adecuado de veces (1800 g en el ejemplo).



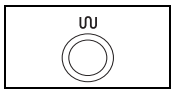
4. Pulse el botón **Microondas** (⊿).



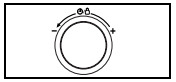
5. Ajuste el nivel de potencia del microondas pulsando el botón **Microondas** (⊿) para seleccionar el nivel de potencia correcto (450 W en el ejemplo).



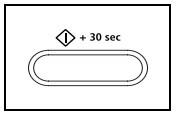
6. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**. (30 minutos en el ejemplo).



7. Pulse el botón **Grill** (⩊).



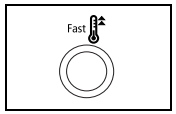
8. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**. (15 minutos en el ejemplo).



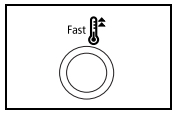
9. Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: La cocción dará comienzo:
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un "0" parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Precalentamiento rápido del horno

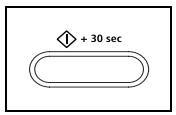
Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.



1. Pulse el botón de precalentamiento rápido **Rápido**(Fast).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
250 °C (temperatura)



2. Pulse el botón de precalentamiento rápido **Rápido** (Fast) una o más veces para ajustar la temperatura.



3. Pulse el botón **Inicio** (◇).
Resultado: El horno se precalienta a la temperatura deseada.
- ◆ El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción seleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia.
Ejemplo) En el modo de precalentamiento a 200 °C

(se muestra durante 8 segundos)

(se muestra durante 2 segundos)

- ◆ Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
- ◆ Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

✉ En caso de que la temperatura interna alcance la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 6 veces al ajustar la temperatura y la temperatura preestablecida se mantiene durante 10 minutos.

✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón de precalentamiento rápido **Rápido** (Fast).

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

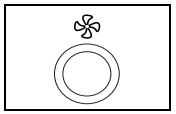
CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 17 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Cocción por convección

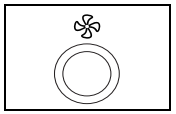
La modalidad de convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza la modalidad microondas. Puede ajustar la temperatura, según corresponda, en un rango de 40 °C a 250 °C, con ocho niveles preestablecidos. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

☛ Si desea precalentar rápidamente el horno, consulte la página 16.
- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

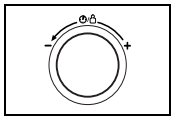
Compruebe que la resistencia esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su sitio. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.



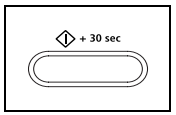
1. Pulse el botón **Convección** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo convección)
250 °C (temperatura)



2. Pulse el botón **Convección** ( ) una o más veces para ajustar la temperatura.
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.



4. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado: La cocción dará comienzo:
- El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción preseleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia.
  Ejemplo) 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C

(se muestra durante 8 segundos)

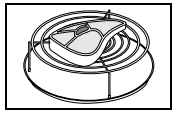
(se muestra durante 2 segundos)

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

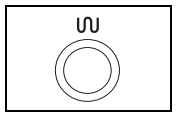
✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón de precalentamiento rápido **Rápido** ( ).

Grill

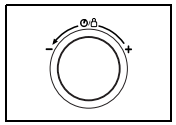
El grill permite calentar y dorar los alimentos rápidamente, sin necesidad de utilizar microondas.
- ***Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.***
- ***Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.***



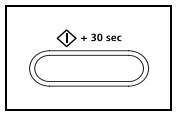
1. Abra la puerta y coloque la comida sobre la parrilla.



2. Pulse el botón **Grill** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo grill)
- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de grill girando el **control del dial**.
- El tiempo de grill máximo es 60 minutos.



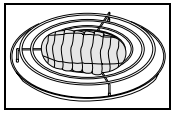
4. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado: El proceso de grill dará comienzo:
- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

유진희D0604271540220C1) ***MW0가정그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 18 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

Selección de los accesorios



La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar sólo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal.
Los recipientes seguros para microondas no suelen ser adecuados para la cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.
Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y grill o convección), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

☛ Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 21.

Combinación de microondas y grill

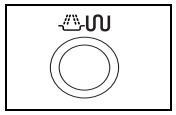
También puede combinar la cocción por microondas con el grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

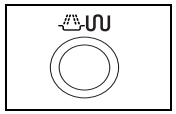
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al grill.

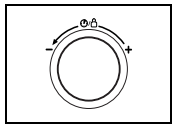
Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



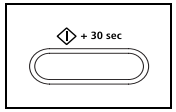
1. Pulse el botón **Microondas+Grill** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
(modo combinado de microondas y grill)
600 W (potencia de salida)



2. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microondas+Grill** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (300-600 W).
- No puede ajustar la temperatura del grill.



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

유진희D0604271540220C1) ***(MWO가열그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 19 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Combinación de microondas y convección

ES

La cocción por combinación utiliza la energía microondas y el calor por convección. No es necesario realizar ningún precalentamiento porque dispondrá inmediatamente de la energía microondas.
Muchos alimentos se pueden cocinar en el modo de combinación, en particular:

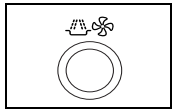
- ***Carnes y aves asadas***
- ***Pasteles y tartas***
- ***Platos de queso y huevos***

☛ Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.

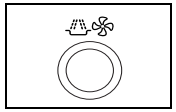
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.

Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

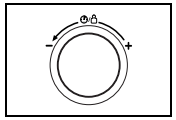
Abra la puerta. Coloque la comida en el plato giratorio o en la parrilla inferior, que a su vez debe colocarse en el plato giratorio. Cierre la puerta. La resistencia debe estar en la posición horizontal.



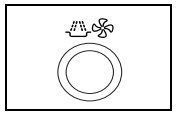
1. Pulse el botón **Microondas+Convección** ( ).
Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
( ) (modo combinado de microondas y convección)
600 W (potencia de salida: Cambia al siguiente modo de temperatura en 2 segundos)
250 °C (temperatura)



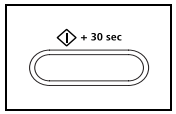
2. Ajuste la temperatura pulsando el botón **Microondas+Convección** ( ).
(Temperatura: 250, 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **control del dial**.
- El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.



4. Seleccione el nivel de potencia adecuado pulsando el botón **Microondas+Convección** ( ) hasta que se visualice la potencia de salida correspondiente (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Pulse el botón **Inicio** ( ).
Resultado:
- ◆ La cocción por combinación dará comienzo.
- ◆ El horno se calentará a la temperatura necesaria y la cocción por microondas continuará hasta que el tiempo de cocción haya finalizado.
- ◆ El tiempo de visualización es de 8 segundos para el modo de cocción preseleccionado y de 2 segundos para la temperatura preseleccionada en secuencia.
  Ejemplo) 30 minutos de tiempo de cocción a 200 °C

(se muestra durante 8 segundos)

(se muestra durante 2 segundos)

- ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

✉ Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón de precalentamiento rápido **Rápido** (Fast).

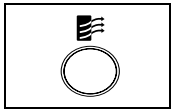
유진희D0604271540220C1) ***QMWO가열그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 20 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

Uso de la función de desodorización (CE1071)

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.
Limpie primero el interior del horno.

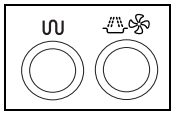


Pulse el botón **Desodorización** ( ) tras limpiar el horno; oirá cuatro pitidos.

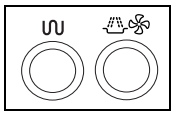
- El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos.
- Puede ajustar también el tiempo de **desodorización** pulsando el botón +30sec.
- El tiempo máximo de desodorización es de 60 minutos.

Cómo cerrar de manera segura el horno microondas

Su horno microondas incluye un programa especial de seguridad para niños, que permite "bloquear" el horno para impedir que éstos o cualquier desconocido pueda hacerlo funcionar de manera accidental.
El horno se puede bloquear en cualquier momento.



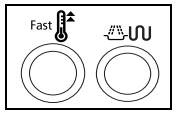
1. Pulse los botones **Grill** ( ) y **Microondas+Convección** ( ) al mismo tiempo (durante unos tres segundos).
   Resultado:
   - El horno se bloqueará.
   - Aparecerá la indicación "**L**".



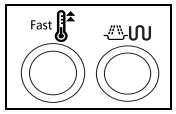
2. Para desbloquear el horno, pulse los botones **Grill** ( ) y **Microondas+Convección** ( ) al mismo tiempo (durante unos tres segundos).
   Resultado: A continuación, podrá utilizar el horno normalmente.

Desconexión de la alarma

Puede desconectar la alarma siempre que lo desee.



1. Pulse los botones de precalentamiento rápido **Rápido** ( ) y **Microondas+Grill** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: Al indicar el final de una función, el horno no emitirá ningún pitido.



2. Para volver a activar el avisador, pulse los botones de precalentamiento rápido **Rápido** ( ) y **Microondas+Grill** ( ) al mismo tiempo (durante aproximadamente un segundo).
   Resultado: El horno funcionará normalmente entonces.

유진희D0604271540220C1) ~ 삼성MWO개발그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 21 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de utensilios de cocina

Para cocinar alimentos en el horno microondas, las microondas deben poder penetrar en la comida, sin que sean absorbidas por el plato utilizado.
Por lo tanto, debe tener cuidado al elegir los utensilios de cocina. Si éstos están marcados como seguros para microondas, no deberá preocuparse. En la siguiente tabla se detallan diversos tipos de utensilios de cocina y se indica si deben o no utilizarse en un horno microondas y cómo hacerlo.

Utensilios de cocina	Seguro para microondas	Comentarios
Papel de aluminio	✓✗	Se puede utilizar en pequeñas cantidades para evitar que determinadas áreas se cuezan demasiado. Si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno, o si se utiliza en grandes cantidades, pueden producirse arcos eléctricos.
Placa tostadora	✓	No precalentar durante más de 8 minutos.
Porcelana y barro cocido	✓	La porcelana, la cerámica, el barro cocido vidriado y la porcelana fina son normalmente adecuados, a menos que estén decorados con adornos metálicos.
Bandejas de cartón de poliéster desechables	✓	Algunos alimentos congelados vienen empaquetados en estas bandejas.
Envoltorios de comida rápida		
• Recipientes y vasos de poliestireno	✓	Se pueden utilizar para calentar comida. Una cocción excesiva puede hacer que el poliestireno se funda.
• Bolsas de papel o papeles	✗	Pueden arder.
• Papel reciclado o con adornos metálicos	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Cristal		
• Vajillas que pueden llevarse del horno a la mesa	✓	Se pueden utilizar, a menos que estén decoradas con adornos de metal.
• Cristalería fina	✓	Se puede utilizar para calentar alimentos o líquidos. El cristal delicado se puede romper o resquebrajar si se calienta repentinamente.
• Tarros de cristal	✓	Debe quitarse la tapa. Adecuados sólo para calentar.
Metal		
• Platos	✗	Pueden producir arcos eléctricos o fuego.
• Cierres metálicos de las bolsas para congelados	✗	
Papel		
• Platos, tazas, servilletas y papel de cocina	✓	Para tiempos de cocción cortos y para calentar. También para absorber el exceso de humedad.
• Papel reciclado	✗	Puede provocar arcos eléctricos.
Plástico		
• Recipientes	✓	Especialmente si se trata de termoplástico resistente al calor. Otros plásticos pueden combarse o decolorarse a altas temperaturas. No use platos de melamina.
• Film transparente	✓	Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al quitar el envoltorio ya que puede escaparse vapor.
• Bolsas para congelados	✓✗	Sólo si pueden hervir o son resistentes al horno. No deben estar selladas herméticamente. Si es necesario, pínchelas con un tenedor.
Papel encerado o a prueba de grasa	✓	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

✓ : Recomendado
✓✗: Usar con precaución
✗ : Inseguro

유진희D0604271540220(1) 오후 4:MWO가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 22 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción

ES

MICROONDAS

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

COCCIÓN

Utensilios para la cocción por microondas:
Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:
Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una cocina. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción
Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera
Después de cocer la comida, el tiempo de reposo es importante para que la temperatura se distribuya uniformemente.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción y una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de reposo.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Espinacas	150 g	600 W	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Judías verdes	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/maíz)	300 g	600 W	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.

유진희D0604271540220 ... MW0가전그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 23 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa. Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de reposo y añada sal o hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Caliente sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción. Cubra durante el tiempo de reposo y cuele más tarde.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	250 g	900 W	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	250 g	900 W	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de reposo de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas (900 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Brócoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	250 g	6-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	250 g	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Separe en cabezuelas de tamaño similar. Corte las grandes por la mitad. Distribuya con los tallos en el centro.
Calabacines	250 g	4-4½	3	Corte en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Deje cocer hasta que estén tiernos.
Berenjenas	250 g	3½-4	3	Corte en rodajas pequeñas y rocíe con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	250 g	4-4½	3	Corte en trozos gruesos.
Champiñones	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare enteros o en láminas. No añada agua. Rocíe con zumo de limón. Sazone con sal y pimienta. Escurra antes de servir.
Cebollas	250 g	5-5½	3	Corte en mitades o en rodajas. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	250 g	4½-5	3	Corte en trozos pequeños.
Patatas	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pese una vez peladas y corte en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	250 g	5½-6	3	Corte en dados pequeños.

유진희D0604271540220(1) 삼성MWO가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 24 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las planchas.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente +18°C a +20 °C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5°C a +7 °C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos
Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos
Algunos alimentos se pueden recalentar utilizando una potencia de 900 W mientras que otros deben recalentarse con potencias de 600 W, 450 W o incluso 300 W. Consulte las tablas para obtener instrucciones.
En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.
Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.
Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de reposo. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera
Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.
Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de reposo posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.
Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

RECALENTAMIENTO DE COMIDA PARA BEBÉS

COMIDA PARA BEBÉ:
Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Deje reposar durante 2-3 minutos antes de servir. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40 °C.
LECHE PARA BEBÉ:
Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Caliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Agite bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37 °C.

OBSERVACIÓN:
La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 25 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción (continuación)

ES

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	190 g	600 W	30 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	190 g	600 W	20 s	2-3	Vierta en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remueva una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remueva bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	100 ml 200 ml	300 W	30-40 s 1 min a 1 min 10 s	2-3	Remueva o agite bien y vierta en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Caliente sin tapa. Agite bien y deje reposar durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agite bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimento	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	150 ml (1 taza) 300 ml (2 tazas) 450 ml (3 tazas) 600 ml (4 tazas)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliente sin cubrir: Si se trata de una taza, coloque en el centro. Si son dos, una enfrente de otra, y si son 3 en círculo. Deje en el horno microondas durante el tiempo de reposo y remueva bien.
Sopa (refrigerada)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Verter en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva bien después de recalentar. Vuelva a remover antes de servir.
Guisos (refrigerados)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Pasta con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (refrigerada)	350 g	600 W	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ej., ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y sirva.
Comida preparada (refrigerada)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque 2-3 componentes refrigerados en un plato de cerámica. Cubra con film transparente para microondas.
Fondue de queso lista para servir (refrigerado)	400 g	600 W	6-7	1-2	Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remueva de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remueva bien antes de servir.

유진희D0604271540220(1)/.../MWO가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 26 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

DESCONGELACIÓN

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados. Las microondas descongelan los alimentos cuidadosamente y con rapidez. Esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse totalmente antes de ser cocinadas. Retire los cierres de metal y saque del envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Toque la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de reposo para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos en porciones finas se descongelan mejor que si están en porciones gruesas; las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las cantidades mayores. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 °C a -20 °C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (180 W).

Alimento	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de reposo (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	250 g	7-8		
Aves				
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	14-15	15-60	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1200 g	32-34		
Pescado				
Filetes de pescado	200 g	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Proteja los extremos estrechos de los filetes y toda la cola del pescado con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	400 g	11-13		
Frutas				
Frutas del bosque	300 g	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Panecillos (unos 50 g)	2 piezas 4 piezas	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuya las rebanadas en círculo, o el pan horizontalmente, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	250 g	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo+centeno)	500 g	7-9		

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 27 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción (continuación)

GRILL

La resistencia del grill se encuentra debajo del techo de la cavidad. Funciona mientras la puerta está cerrada y el plato giratorio en movimiento. La rotación del plato giratorio hace que los alimentos se doren uniformemente. Si precalienta el grill durante 4 minutos la comida se dorará más rápidamente.

Utensilios de cocina para el grill:
Deben ser resistentes al fuego y pueden incluir metal. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Comida adecuada para el grill:
Chuletas, salchichas, filetes, hamburguesas, panceta y lonchas de jamón, trozos finos de pescado, sandwiches y todo tipo de tostadas con algo por encima.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Siempre que se use sólo el modo de grill, recuerde que los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo.

MICROONDAS+GRILL

Este modo de cocción combina el calor radiante que procede del grill con la velocidad de la cocción por microondas. Sólo funciona mientras la puerta esté cerrada y el plato giratorio en movimiento. Debido a la rotación del plato giratorio, la comida se dora uniformemente. En este modelo, dispone de tres modos de combinación: 600 W + grill, 450 W + grill y 300 W + grill.

Utensilios para cocinar con microondas+grill
Utilice utensilios de cocina por los que puedan pasar las microondas, pero que también sean resistentes al fuego. No utilice utensilios de metal con el modo de combinación. No utilice ningún tipo de utensilios de cocina de plástico, ya que se pueden fundir.

Alimentos adecuados para cocina por microondas+grill:
Los alimentos adecuados para el modo de combinación incluyen todo tipo de alimentos cocinados que deban recalentarse y dorarse (por ejemplo, pasta al horno), así como alimentos que necesiten de un tiempo breve de cocción para dorarse por encima. Igualmente, este modo se puede utilizar con porciones gruesas de comida que sepan mejor si por encima están doradas y crujientes (por ejemplo los trozos de pollo, a los que se les da la vuelta mientras se cocinan). Consulte la tabla de grill para obtener más detalles.

OBSERVACIÓN IMPORTANTE:
Siempre que se use el modo de combinación (microondas+grill), los alimentos deben colocarse en la parrilla superior, a menos que se indique de otro modo. En caso contrario, deberá colocarlos directamente en el plato giratorio. Consulte las instrucciones de la siguiente tabla.
Si quiere que la comida se dore por ambos lados, deberá darle la vuelta.

Guía de cocina al grill para alimentos frescos

Precaliente el grill con la función de grill durante 2-3 minutos.
Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para el grill.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Tostadas	4 piezas (25 g cada una)	Sólo grill	2-3	1-2	Coloque las rebanadas de pan una junto a otra en la parrilla superior.
Tomates al grill	400 g (2 piezas)	300 W + Grill	5-6	-	Corte los tomates en mitades. Ponga un poco de queso encima. Disponga en círculo sobre una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Tostada de tomate y queso	4 piezas (300 g)	300 W + Grill	4½-5½	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos
Tostadas Hawai (jamón, piña, lonchas de queso)	4 piezas (500 g)	300 W + Grill	6-7	-	Tueste primero las rebanadas de pan. Coloque las tostadas con su cobertura en la parrilla superior. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Patatas asadas	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Corte las patatas en mitades. Coloque en círculo sobre la parrilla superior con la zona cortada hacia el grill.
Patatas/ verduras gratinadas (refrigeradas)	450 g	450 W + Grill	8-10	-	Coloque el gratinado fresco en una pequeña bandeja de cristal de pyrex. Coloque la bandeja en la parrilla superior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.

유진희D0604271540220C1) ***MW0가열그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 28 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

ES

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
Manzanas al horno	2 manzanas (400 g aprox.)	300 W + Grill	6½-7½	-	Quite el corazón de las manzanas y rellene con pasasy mermelada. Coloque trozos de almendra por encima. Ponga las manzanas en una bandeja llana de cristal de pyrex. Coloque la bandeja directamente en la parrilla inferior.
Pollo troceado	500 g (2 piezas)	300 W + Grill	9-10	7-8	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque las piezas en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechas al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Filetes de ternera (medio)	400 g (2 piezas)	Sólo grill	10-14	8-12	Unte los filetes con aceite. Coloque en círculo sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.
Pescado asado	400-500 g	300 W + Grill	5-6	5½-6½	Unte con aceite la piel del pescado y añada hierbas y especias. Coloque dos pescados uno junto a otro, cabeza con cola, sobre la parrilla superior. Una vez hechos al grill, deje reposar durante 2-3 minutos.

CONVECCIÓN

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

Utensilios de cocina para la cocción por convección:
Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección:
Las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para profiteroles y los soufflés.

MICROONDAS+CONVECCIÓN

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas+convección:
Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como el cristal, la cerámica y la porcelana sin adornos metálicos); parecidos a los utensilios de cocina descritos para microondas + grill.

Alimentos adecuados para cocinar por microondas+convección:
Todo tipo de carne y aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, tartas y empanadas, verduras al horno, bollos y panes.

유진희D0604271540220C1) ***MW0가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 29 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción (continuación)

Guía de cocción por convección para alimentos frescos y congelados

Precaliente la convección con la función de precalentamiento automático a la temperatura deseada.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
PIZZA Pizza congelada (cocinada)	300-400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Coloque la pizza en la parrilla superior. Una vez horneada, deje reposar durante 2-3 minutos.
PASTA Lasaña congelada	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Coloque en una bandeja de cristal de pyrex del tamaño idóneo o deje en el envoltorio original (tenga en cuenta que éste debe ser para microondas y horno). Coloque la pasta congelada en la parrilla inferior. Una vez cocido, deje reposar durante 2-3 minutos.
CARNE Roast Beef/ Cordero asado (mediano)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Unte con aceite la ternera o el cordero y sazone con pimienta, sal y pimentón dulce. Coloque la carne en la parrilla inferior con la parte grasa hacia abajo. Una vez finalizada la cocción, envuelva la carne en papel de aluminio y deje reposar durante 10-15 minutos.
Pollo asado	1000-1100 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Unte el pollo con aceite y añada especias. Coloque el pollo con la pechuga hacia abajo y después con la pechuga hacia arriba en la parrilla inferior. Deje reposar durante 5 minutos.

Alimentos frescos	Ración	Potencia	1. Tiempo por cada lado (min)	2. Tiempo por cada lado (min)	Instrucciones
PAN Panecillos frescos (masa fresca)	4 piezas (200 g)	Sólo 200 °C	12-14	-	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilice manoplas para sacarlo. Deje reposar durante 2-3 minutos.
Pan de ajo (refrigerado, precocido)	200 g (1 pieza)	180 W + 220 °C	8-9	-	Coloque en papel de cocina sobre la parrilla inferior. Después de cocer, deje reposar durante 2-3 minutos.
PASTELES Pastel de manzana (masa fresca)	500 g	Sólo 200 °C	35-40	-	Coloque la masa fresca en una bandeja de horno metálica negra, redonda y pequeña (18 cm de diámetro). Cubra con láminas de manzana. Coloque el pastel en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5-10 minutos.
Magdalenas pequeñas (masa fresca)	12x30 g (350-400 g)	Sólo 220 °C	35-40	-	Rellene con masa fresca los moldes de papel para magdalenas. Coloque los moldes en la parrilla inferior. Una vez horneado, deje reposar durante 5 minutos.
Galletas (masa fresca)	100-150 g	Sólo 200 °C	10-12	-	Precaliente el horno y una bandeja de horno redonda metálica. Coloque las galletas en la bandeja. Ponga la bandeja en la parrilla inferior.
Pasteles congelados	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Coloque el pastel congelado directamente en la parrilla inferior. Después de descongelar y calentar deje reposar de 15 a 20 minutos.

유진희D0604271540220 ... MW0 ... 197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 30 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Guía de cocción (continuación)

ES

SUGERENCIAS ESPECIALES

CÓMO FUNDIR MANTEQUILLA
Ponga 50 g de mantequilla en un pequeño recipiente hondo de cristal. Cubra con una tapa de plástico.
Caliente durante 30-40 segundos a 900 W, hasta que la mantequilla se funda.

CÓMO FUNDIR CHOCOLATE
Ponga 100 g de chocolate en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 3-5 minutos, a 450 W, hasta que se funda.
Remueva una vez o dos mientras se funde. Utilice manoplas para sacarlo.

CÓMO FUNDIR MIEL CRISTALIZADA
Ponga 20 g de miel cristalizada en un pequeño recipiente hondo de cristal.
Caliente durante 20-30 segundos a 300 W, hasta que se funda.

CÓMO FUNDIR GELATINA
Introduzca hojas de gelatina seca (10 g) durante 5 minutos en agua fría.
Coloque la gelatina escurrida en un pequeño recipiente de cristal de pyrex.
Caliente durante 1 minuto a 300 W.
Remueva una vez fundida.

CÓMO HACER GLASEADO (PARA PASTELES Y DULCES)
Mezcle glaseado instantáneo (aproximadamente 14 g) con 40 g de azúcar y 250 ml de agua fría.
Cueza la mezcla sin cubrir en un recipiente de cristal de pyrex de 3½ a 4½ minutos a 900 W, hasta que el glaseado se vuelva transparente. Remueva la mezcla dos veces durante su cocción.

CÓMO HACER MERMELADA
Ponga 600 g de fruta (por ejemplo, frutas del bosque) en un recipiente de cristal de pyrex del tamaño adecuado y tápelo. Añada 300 g de azúcar y remuévalo todo bien.
Cueza tapado durante 10-12 minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante su cocción. Vacíe el contenido directamente en pequeños tarros de mermelada con tapas de rosca. Deje reposar durante 5 minutos.

CÓMO HACER PUDIN
Mezcle polvo para pudin con azúcar y leche (500 ml) siguiendo las instrucciones del fabricante del producto y remuévalo todo bien. Utilice un cuenco de cristal de pyrex de tamaño adecuado con tapa. Deje cocer tapado de 6½ a 7½ minutos a 900 W.
Remueva varias veces durante la cocción.

CÓMO TOSTAR ALMENDRAS
Distribuya uniformemente 30 g de almendras troceadas en un plato de cerámica de tamaño mediano.
Remuévalas varias veces mientras se tuestan de 3½ a 4½ minutos a 600 W Déjelas reposar durante 2-3 minutos en el horno. Utilice guantes de horno al sacarlas.

Limpieza del horno microondas

Las siguientes partes del horno microondas deben limpiarse regularmente para evitar que las partículas de comida y la grase se incrusten en él:

- ***Superficies internas y externas***
- ***Puerta y cierres de la puerta***
- ***Plato giratorio y aro giratorio***

☛ Los cierres de la puerta deben estar **SIEMPRE** limpios y la puerta debe cerrar correctamente.

☛ Si no mantiene el horno limpio puede que se dañe la superficie, lo que podría restar efectividad al aparato y provocar riesgos innecesarios.

1. Limpie las superficies externas con un paño suave y templado mojado en agua con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
2. Quite las manchas y salpicaduras de las superficies internas o del aro giratorio con un paño con jabón. Enjuáguelas y séquelas.
3. Para quitar las partículas de comida más duras y eliminar manchas, coloque un vaso de zumo de limón exprimido en el plato giratorio y caliéntelo durante 10 minutos a la máxima potencia.
4. Limpie el plato en el lavavajillas siempre que sea necesario.

✉ **NO** derrame agua en las rejillas de ventilación. **NUNCA** utilice productos abrasivos ni disolventes químicos. Tenga especial cuidado al limpiar los cierres de la puerta para asegurarse de que las partículas no:

- se acumulen
- impidan que la puerta se cierre correctamente

✉ Limpie la cavidad del horno microondas correctamente después de cada uso con un detergente suave. Para evitar daños, deje que el microondas se enfríe antes de limpiarlo.

✉ Las instrucciones para cocinas, fogones y hornos recomiendan que no utilice un limpiador con vaporizador.

유진희D0604271540220 ... MW0가전그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 31 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

Conservación y mantenimiento del horno microondas

Debe tomar algunas precauciones sencillas al guardar o utilizar su horno microondas.
No debe utilizar el horno si la puerta o los cierres de la puerta están dañados:

- ***Bisagras rotas***
- ***Cierres deteriorados***
- ***Cubierta del horno abollada o torcida***

Sólo un experto del servicio técnico debe realizar reparaciones en el microondas.

☛ No quite **NUNCA** la cubierta externa del horno. Si el horno es defectuoso y necesita ser reparado o duda de su estado:
- Desconéctelo del enchufe de la pared
- Póngase en contacto con el centro de reparaciones posventa más cercano.

✉ Si desea guardar el horno temporalmente, elija un lugar seco y sin polvo.
- **Motivo:** El polvo y la humedad pueden afectar a las piezas que intervienen en el funcionamiento del horno.

Español

Eliminación correcta de este producto (material eléctrico y electrónico de descarte)

(Aplicable en la Unión Europea y en países europeos con sistenmas de recogida selectiva de residuos)

La presencia de esta marca en el producto o en el material informativo que lo acompaña, indica que al finalizar su vida útil no deberá eliminarse junto con otros residuos domésticos. Para evitar los posibles daños al medio ambiente o a la salud humana que representa la eliminación incontrolada de residuos, separe este producto de otros tipos de residuos y recíclelo correctamente para promover la reutilización sostenible de recursos materiales.

Los usuarios particulares pueden contactar con el establecimiento donde adquirieron el producto, o con las autoridades locales pertinentes, para informarse sobre cómo y dónde pueden llevarlo para que sea sometido a un reciclaje ecológico y seguro.

Los usuarios comerciales pueden contactar con su proveedor y consultar las condiciones del contrato de compra. Este producto no debe eliminarse mezclado con otros residuos comerciales.

Especificaciones técnicas

ES

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de energía	230 V ~ 50 Hz CA
Consumo de energía	
Potencia máxima	2700 W
Microondas	1400 W
Grill (resistencia)	1250 W
Convección (resistencia)	Máx. 2050 W
Potencia de salida	100 W / 900 W - 6 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones (ancho x profundidad x largo)	
Exterior	517 x 485 x 310 mm
Interior del horno	352 x 348 x 235 mm
Volumen	28 litros
Peso	
Neto	18,5 kg aproximadamente

유진희D0604271540220(1)-삼성MW0가로그룹(조리기기)*********197 20071024145032

CE1071AT_XEC-03343U_ES.fm Page 32 Wednesday, October 24, 2007 2:50 PM

SAMSUNG

ELECTRONICS

Si tiene alguna pregunta o comentario referente a nuestros productos, por favor contacte con nuestro Servicio de Atención al Cliente.

Tel : 902 10 11 30

www.samsung.com/es

유진희D0604271540220 ***MWO개발그룹(조리기기)*********197 20071024145032